Kaše, nebo pyré?

Když se toho nebojíme, nakonec zjistíme, že nám ve finále na stole přistanou stejně ty vytoužené karbanátky s kaší. Připadá vám to povědomé? Také si pokládáte otázky, co se stalo s kaší a jaký je tedy ten rozdíl mezi kaší a pyré, pomineme-li cenovou přirážku? Pojďme zabruslit do tajů moderní gastronomie.

Základní know-how

Tak zaprvé, pyré zní jednoznačně více *fancy*, trošku snobsky, zkrátka na jídelníčku kvalitnějších restaurací se vyjímá lépe než kaše. **Hlavní rozdíl je ale především v konzistenci a také ve způsobu jejich přípravy.**

Kaše je obvykle hrubší, obsahuje často kousky zeleniny či ovoce, ze kterých byla připravována. Většinou se do ní **přidává mléko či smetana** a zjemňuje se máslem.

Oproti tomu **pyré je úplně jemné, hladké a krémové**. K surovině, ze které je připravované se **většinou nic dalšího nepřidává, pouze se dochutí solí či kořením**. Důkladně a dohladka se rozmixuje a následně se také propasíruje nebo přecedí, aby v něm nezůstaly vůbec žádné tuhé kousky. Prioritu tedy hraje chuť použité suroviny, cílem je, aby vynikla a nebyla přebita ničím dalším.

Z čeho všeho pyré připravit?

Tady vás možná ničím nepřekvapíme, zvlášť potom rodiče malých dětiček, kteří vlastně pyré svým ratolestem dávají dnes a denně. Není to jen o bramborách. Pyré se dá připravit ze kdejaké zeleniny, ovoce,

ale i z luštěnin. Pojďme si přiblížit pár konkrétních receptů a ukázat si, k čemu se hodí jako dokonalá příloha.

Malinové pyré

Do kastrůlku nasypeme 500 g čerstvých nebo mražených malin. Zakápneme troškou citronové šťávy, přidáme 2 lžíce cukru nebo medu, 2 lžíce vody a vaříme do změknutí, pozor na připálení! Poté přes jemné sítko propasírujeme a necháme vychladit. Skvělé do jogurtu, na palačinky nebo jako promazání do dortů.

Mrkvové pyré

Mrkev očistíme a vložíme do osolené vody, uvaříme úplně do měkka. K asi 300 g mrkve přidáme 1 lžíci olivového oleje a 1 lžičku soli. Pokud máme rádi výraznější chutě, můžeme přidat trošku sušeného zázvoru. Vše rozmixujeme dohladka a propasírujeme přes jemné sítko.

Toto pyré se nejvíce hodí k rybám nebo k bílému masu.

Jablečné pyré

Na 4 porce nám stačí 3 větší červená jablka. Oloupeme a odstraníme jádřinec. Nakrájíme na větší kusy a vložíme do hrnce. Zalijeme jen do poloviny vodou, zakápneme 1 lžící citronové šťávy a přidáme 1 lžičku skořice. Pokud chceme sladší verzi, přidáme ještě lžíci cukru, medu nebo javorového sirupu. Necháme svařit do změknutí a poté důkladně rozmixujeme, případně opět propasírujeme. Vynikající je například na lívancích se zakysanou smetanou, na palačinkách, ale i na pečeném vepřovém masu.

Dýňové pyré

K tomuto účelu se nejlépe hodí dýně Hokkaido. Tu rozkrojíme, vydlabeme semínka, pokrájíme na větší kusy, pokapeme olivovým olejem a rozprostřeme na pečicí papír. Pečeme do úplného změknutí. Poté stáhneme slupku a dýni rozmixujeme. Takhle připravené pyré můžeme využít buď do dýňového koláče či jiných sladkých dezertů. Anebo dochutíme solí a pepřem, můžeme přidat i špetku muškátového oříšku a pyré přidáme k masu, do rizota nebo z něj uděláme dýňovou polévku či omáčku k těstovinám.

Hráškové pyré

Mražený nebo čerstvý hrášek krátce povaříme v osolené vodě. Poté slijeme a rozmixujeme do jemné konzistence. Přes jemné sítko procedíme, abychom dostali pryč slupky. Hráškové pyré je výtečné k jehněčím kotletkám nebo k mořským plodům. Skvěle si rozumí s kapkou citronu a středomořskými bylinkami. Dejte ho na lehce opečenou bagetku potřenou česnekem, zakápněte olivovým olejem, pokapejte pár kapkami citrónu a navrch položte ogrilované krevety. Naprosto geniální předkrm či chuťovka!